



Montefalco Sagrantino DOCG

Il Sagrantino Scacciadiavoli si presenta con sentori di piccoli frutti rossi, agrumi rossi, note speziate di sottobosco, spezie fresche, balsamiche. Al palato è voluminoso, grasso, con il tannino presente, fuso, equilibrato, con buona freschezza acida; retrogusto fruttato e speziato persistente. Affinamento, 50% in barriques di cui il 15% nuove e il resto di 2° e 3° passaggio. 50% in botti di rovere francese da hl 30 per un minimo di 24 mesi.

Abbinamenti:

Si accompagna ad arrosti, carni rosse alla brace e cacciagione. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sagrantino
Nazione:	Italia
Regione:	Umbria
Denominazione:	Montefalco Sagrantino DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni.
Temperatura di servizio:	18 °C nel calice.